



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-cabernet-franc

A vocação vitivinícola da Família Valduga aflorou no coração do Vale dos Vinhedos, onde há mais de um século era denominado como Via Leopoldina, sendo impulsionados pela vontade de prosperar e extrair do solo o suficiente para se viver com dignidade. Respeitar o terroir e compreender que cada casta de uva irá se desenvolver de maneira distinta são as raízes que alicerçam o desenvolvimento de uma grande história. A procura incessante pela verdadeira identidade de cada parcela de solo e seu minucioso estudo, nos estimula a buscarmos os melhores resultados. Compreendendo que a alma do vinho está conectada ao clima, solo, relevo e a constante mudança dos ventos, fez com que a Linha Terroir fosse concebida, valorizando o potencial de cada varietal, cultivados nas principais regiões vitícolas do Rio Grande do Sul.



Vinho Tinto Seco



Cabernet Franc



12 meses em Cave



Campanha



8 meses em Carvalho Francês



16° a 18°C



Guarda de 6 a 8 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.



15 a 30 minutos.



Aves de caça, carnes e massas com molhos bem condimentados.

Visão: Coloração rubi intenso com tons violáceos, límpido e brilhante.

Olfato: As notas provenientes do carvalho francês evidenciam-se, com especial menção às notas de café e chocolate. As nuances de frutas maduras também se apresentam com notável intensidade, sobretudo ameixa preta.

Paladar: Como é típico da variedade, apresenta estrutura elegante, onde a acidez e os taninos balanceiam-se perfeitamente ao álcool. O retrogosto é intenso, sendo marcado pelas notas provenientes do carvalho.



Ouro
Grande Prova de
Vinhos | 2019
Safra 2015



90 Pontos
Guia
Descorchados |
Chile | 2019
Safra 2016



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-cabernet-franc

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Inra 326
Porta-Enxerto: SO4
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 50.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276970270
Cód. DUN: 17898276970277

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio durante 48 horas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24° a 25°C;
- Remontagens e delestagens durante 12 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- Afinamento em cave por 12 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13%
Acidez Total: 5,10 g/l de ácido tartárico
Densidade: 0,994
Extrato Seco: 30,00 g/l
SO2 Total/Livre: 0,063 | 0,025 g/l
Açúcares totais em glicose: 2,25 g/l
pH: 3,59